



خوزستان

کمال خجندی

عکس‌ها: آرشیو



قهوه، جزو جدانشدنی فرهنگ اهالی خوزستان برای پذیرایی است



قهوه‌ها این‌جا هم با آتش زغال، آماده می‌شوند



خیابان‌های شلوغ شهرهای خوزستان، حالا یک میهمان تازه دارد

قهوه زغالی کنار سمبوسه و فلافل

فنجان‌های قهوه‌خوری هم ساختمان خودش را دارد. فنجان‌ها فاقد هر گونه دستگیره است و دارای شکل هندسی خاصی است.



ساقی از فنجان برای تعارف قهوه استفاده می‌کند. او ابتدا باید فنجان را با دست راست خود به میهمان حالا اینجا همان مشتری است، تعارف کند. میهمان هم باید آن را با دست راست خود بگیرد و بدون اینکه فنجان را روی زمین بگذارد، قهوه را میل کند. اگر میهمان قهوه را میل کرد و دیگر نخواست، باید فنجان را تکان بدهد. تنها در این صورت ساقی متوجه می‌شود که دیگر نباید برای آن میهمان در فنجانش قهوه بریزد اما اگر میهمان، فنجان را با دستش تکان نداد، ساقی همچنان برای او قهوه می‌ریزد.

ساقی هنگام تعارف قهوه به میهمان، خود را به نشانه احترام به میهمان، تا حدی خم می‌کند. در موقع تعارف قهوه، ساقی با زدن دله به فنجان، صدایی تولید می‌کند که میهمان با شنیدن آن صدا متوجه می‌شود قهوه برای او ریخته و آماده شده است.



قهوه زغالی، حکم همان قهوه‌های مضاف را دارد. چیزی عوض نشده است؛ تنها خبری از در و دیوار مضاف نیست و جای آن را شلوغی شهر گرفته است؛ ازدحام آدم‌هایی که آمده‌اند تا ساعتی را کنار آدم‌های دیگر بگذرانند؛ چشم در چشم هم و نفس در نفس هم. همین است که به فلافل‌ها و سمبوسه‌ها طعم می‌دهد. حالا کار قهوه زغالی چیست؟ این است که به مشتری‌ها یادآوری کند که در خوزستان هستند در سرزمین شرجی و قهوه و آفتاب گرم. فنجان‌های قهوه، پر و خالی می‌شوند. بساط قهوه‌خوری اینجا در خیابانی شلوغ در هوای صمیمی خوزستان، حسابی پررونق است.

قهوه جزئی از فرهنگ خوزستانی‌هاست؛ بی‌قهوه هوای گرم خوزستان انگار آن گرمای همیشگی را ندارد. قهوه در خوزستان، انگار به جمع آدم‌ها جان می‌دهد؛ برای همین هم هست که وقتی لشکرآباد شلوغ و شلوغ‌تر شد، آرام آرام بساط قهوه‌خوری هم راه افتاد؛ حالا نه فقط در لشکرآباد که بسیاری از خیابان‌های اهواز و آبادان و شوش و مسجد سلیمان می‌شود «دله»‌های قهوه‌خوری را دید که ردیف شده‌اند تا مشتری‌ها، به دست «ساقی» گلولی به قهوه، تر کنند.



تا همین سال‌های نه چندان دور، قهوه تنها در «مضاف»‌ها بود که در فنجان‌ها ریخته می‌شد و دست به دست می‌گشت تا جلوی میهمان‌ها گذاشته شود. حالا اما قهوه‌خوری هم به خیابان آمده است؛ هر چند آداب قهوه‌خوری همان است که بود. قهوه، قهوه است؛ چه در مضاف صرف شود چه در خیابان، آداب قهوه‌خوری را که نمی‌شود رعایت نکرد. «موگد» اجاق آماده‌سازی قهوه است. موگدها حتماً با آتش زغال گرم می‌شوند. این هم جزئی از آداب قهوه‌خوری است. آماده‌سازی قهوه، وسایل متعددی دارد. عرب‌ها به جمع آن‌ها «المعامیل» می‌گویند. «محماس» ظرفی گرد یا استوانه‌ای شکل است که از آن برای برشته کردن و بودادن دانه‌های قهوه استفاده می‌شود. «المجر» هم هاونی است که قهوه را در آن می‌کوبند و پودر می‌کنند. المجر دسته‌ای هم دارد به نام «قضیب».



عرب‌ها برای آماده‌سازی قهوه از دو نوع ظرف خاص استفاده می‌کنند. آن‌ها به ظرف بزرگ‌تری که برای آماده‌سازی اولیه قهوه و جوشاندن آن به حد کافی استفاده می‌شود، «گمگم» می‌گویند؛ اما ظرف کوچک‌تری هم هست که از آن برای راکد کردن قهوه به مدت زمان معین و گرم نگه داشتن آن برای پذیرایی از میهمان استفاده می‌شود. عرب‌ها به این ظرف «دله» می‌گویند.

زغال‌ها گر گرفته‌اند و دودی ندارند اما بوی چوب سوخته در هواست. جوان با آن چهره آفتاب سوخته‌اش، بادبزن را که تکان می‌دهد، یک لایه خاکستر نرم از روی زغال‌ها برمی‌خیزد تا خاکستری زغال‌ها دوباره سرخ سرخ بشود؛ بعد مایع تیره رنگ قل می‌زند و می‌خواهد بیرون بریزد. او اما کارش را بلد است. با ته بادبزن زغال‌ها را دور می‌کند تا مایع تیره رنگ دوباره فروکش کند؛ حالا اما بوی چوب‌های سوخته با یک بوی دیگر قاطی می‌شود و حس و حال این گوشه خیابان را بهتر می‌کند. وقتی پای سمبوسه و فلافل به خیابان‌های غذا باز شده، چرا قهوه عربی نباید جایی در این خیابان‌های شلوغ داشته باشد؟